

# Sopressa tipica veneta “Soranzo”

## Scheda tecnica

|  |   |
|--|---|
| DENOMINAZIONE:   | sopressa tipica veneta “Soranzo” con e senza aglio  |
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE:                              | vedi etichetta aggiuntiva   |
| PRODOTTO:  | suino pesante italiano allevato e macellato in Italia   |
| STAGIONATURA:  | media: circa 3/5 mesi   |
| INGREDIENTI:   | carne di suino, pancetta di suino, sale, vino, spezie, aromi, destrosio, saccarosio, anti ossidante E301 (ascorbato disodio) conservante E250 (nitrito di sodio), E252 (potassio nitrate) |
| <b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>                    |   |
| ASPETTO / COLORE:  | grana media, rosea  |
| PROFUMO:   | corposo ma gradevole  |
| GUSTO:   | consistente   |
| CONSISTENZA:   | morbida   |
| <b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>                           |   |
| PESO MEDIO PER PRODOTTO INTERO:                          | kg 3,5  |
| FORMA:   | salume dal calibro di circa 10-15 cm di insaccato   |
| <b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g di prodotto)</b> |   |
| ENERGIA:   | kJ 1666 / kcal 402  |
| GRASSI:  | 34,00 g   |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:                              | 12,00 g   |
| CARBOIDRATI:   | 0,00 g  |
| DI CUI ZUCCHERI :  | 0,00 g  |
| PROTEINE:  | 24,00 g   |
| SALE:  | 3,70 g  |
| <b>CONFEZIONAMENTO</b>                                   |   |
| UNITÀ DI MISURA:   | kilogrammo  |
| CONFEZIONAMENTO:   | sottovuoto  |
| IMBALLAGGIO:   | cartone ondulato tipo americano   |
| <b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>                         |   |
|  | in frigorifero da +2° a +8°   |
| <b>ALLERGENI</b>   |   |
|  | al prodotto non vengono aggiunti ingredienti che contengano glutine e/o lattosio  |